

## CIL 17a : Moût de raisin

### Descriptif du programme :

- Circuit créé en 2010
- **107 participants de 20 pays**
- **CIL accréditée par le COFRAC**
- 2 essais par campagne
- Le délai d'analyse est fixé à 10 jours
- Les échantillons sont envoyés par transporteur express le 15 du mois.



### Planning :

| DATE    | CODE | MATRICE                  | VOLUME  |
|---------|------|--------------------------|---------|
| Juillet | 1017 | Jus de raisin            | 1000 ml |
|         | 1117 | Moût concentré rectifié* | 250 ml  |
| Août    | 1017 | Jus de raisin            | 1000 ml |
|         | 1117 | Moût concentré rectifié* | 250 ml  |

\*Echantillon réfrigéré

### PARAMETRES La liste des paramètres par matrice dépend de la nature de l'échantillon

#### Analyses physiques

Masse volumique à 20 °C, degré BRUX, indice de réfraction, densité optique (280, 420, 520, 620 nm), turbidité, pH, acidité totale, HMF, conductivité<sup>NA</sup>

#### Sucres

Glucose, fructose, glucose + fructose, sorbitol<sup>NA</sup>

#### Composés inorganiques

**Cations** : Fer, Cuivre, Potassium, Calcium, Magnésium, Sodium, cations totaux<sup>NA</sup>

**Autres composés** : Dioxyde de soufre (libre et total), azote (ammoniacal, alpha amine, assimilable et total)

#### Composés volatiles

**Alcools** : Titre alcoométrique volumique (acquis et en puissance), Hexanol

**Acides organiques** : pH, acidité totale, acide malique (L et total), acide tartarique, acide gluconique, acide acétique

**Autres composés** : Hydroxyméthylfurfural, méso-inositol<sup>NA</sup>, flavonols<sup>NA</sup> et anthocyanes<sup>NA</sup>

#### Conservateurs

Acide ascorbique, acide sorbique

NA \*: Non accrédité

Ce calendrier vous est proposé à titre informatif. Il peut être soumis à des changements pour des raisons techniques. Pour connaître les dates exactes d'échéance et les paramètres pour chaque essai, référez-vous à votre espace adhérent sur [www.bipea.org](http://www.bipea.org)